



# AEG

## Penne al Arrabbiata

Penne al Arabiata

500g Tomaten passiert /Pronto

1l Wasser

500g Penne Barilla

1 Gelber Paprika Roter Paprika

5 St Knoblauch 4 Schalotten Sellerie Brunoise oder Grob gerieben

Oregano, 6 El Olivenöl, 1 kl Chilischote, Pfeffer, Salz, Zucker, 2 EL Butter

Alle Zutaten klein schneiden, in ein geschlossenes GN Blech geben- Tomaten Sauce und Wasser dazu- Gut abschmecken- die Nudeln hinzugeben und darauf achten dass sie gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Garzeit 20min bis zum Aufkochen plus die angegebenen Garzeit der Nudel (meinst 10-13 min) Programm Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) 210C° Aus dem MDG nehmen und nochmal abschmecken- mit Parmesan und Rucola verfeinern und gut durchrühren.

Notizen:

---

---

---



**Markus Grillenberger** / Kochkurse / Foodstyle  
office@markusgrillenberger.com | +43 664 /52 98 661 | www.markusgrillenberger.com

*köstlich  
unterhaltsam.*